

Master of Food



Torbida blanche

Degustare in pieno relax una *blanche* seduti in buona compagnia sulla terrazza di uno dei magici caffè di Bruxelles, in un caldo pomeriggio estivo (anche qui ogni tanto il sole si fa vedere), vi assicurerà un momento di puro godimento.

Il crescente successo di questo antico stile risiede, a mio avviso, proprio nel piacere che tale birra sa trasmettere all'assetato bevitore grazie alla delicata speziatura, alle ficcanti ma mai aggressive note citriche e al corpo lieve che la rendono eccezionalmente beverina e dissetante. Sapevate che questa

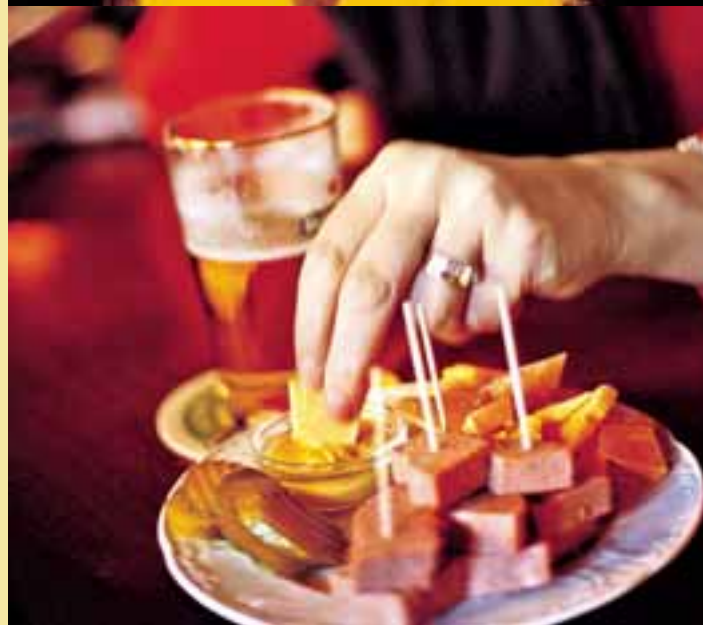


stupenda città del Brabante fiammingo una trentina di chilometri a est di Bruxelles, e più precisamente al villaggio di Hoegaarden dove si produceva birra già nel 1318. Nella seconda metà del XV secolo i padri Begardi arrivarono nel villaggio e cominciarono a produrre vino e birra, ben presto seguiti dai contadini delle fattorie dei dintorni, tanto che nel 1709 a Hoegaarden c'erano 12 birrerie, che un secolo dopo divennero addirittura 35. Un numero impressionante tenendo conto che il villaggio contava circa 2000 anime! Ma il periodo di vacche grasse finì ben

Dalla frittata alla mousse

Così a prima vista, la *blanche*, non sembra una birra facile da abbinare o da utilizzare in cucina, ma vi assicuro che con un po' di fantasia si riescono a fare cose davvero egregie. Io l'ho provata con ottimi risultati abbinata con pesce bollito, olio e maionese nonché con frittatine alle erbe (consiglio l'impiego della maggiorana). Ma la "morte sua" è a mio avviso con verdure pastellate, in quanto l'acidità e la citricità delle *blanche* ben si addicono per un'azione sgrassante delle pietanze fritte.

Il celebre chef belga Michel David, autore di classici sulla *cuisine à la bière*, propone le *blanche* per la preparazione di squisiti dessert come un soufflé glassato alla *blanche* e al basilico oppure una composizione di fichi freschi al miele e uvetta alla *blanche* o ancora una mousse alla *blanche* e al limone!



birra oggi così tanto apprezzata ha drammaticamente rischiato, intorno alla metà del XX secolo, l'estinzione? Ripercorriamo la sua romanzesca storia.

La *bière blanche* (*witbier* in fiammingo) è una birra ad alta fermentazione, di moderato tenore alcolico, (salvo rare eccezioni non supera i 5°) che impiega malto d'orzo e frumento non maltato (ai quali raramente si aggiunge avena maltata) e che viene speziata con coriandolo e scorza di arance amare di

Curaçao (anche se sempre più numerose varianti si affacciano sul mercato). Rigorosamente non filtrata e non pastorizzata, prende il nome dall'aspetto lattiginoso, opalescente, torbido conferito dalla presenza dei lieviti in sospensione.

Dai monaci alle multinazionali

Nonostante la terminologia più frequentemente usata sia francofona, la sua tradizione è da sempre legata al territorio intorno a Leuven (Lovanio),

Le principali

Oltre la celeberrima **Hoegaarden** della locale Interbrew, ecco affermarsi la belga **Brugs Witbier** di Alken-Maes e l'olandese **Wieckse Witte** (targata Heineken).

Altre *blanche* diffuse in Belgio sono le fiamminghe **Denkergerms Witbier** di Riva, **Watou Witbier** di Van Eecke, **Steendonk** di Palm/Moortgat, **Limburgse Witte** di Martens/Sint Jozef, **Mater** di Roman, **Blanche des Neiges** di Huyghe, **Vlaamsch Wit** di van Honsebrouck, **Wittekerke** di Bavik, la recente **Schannon** di Van den Bossche e la **Sint Bernardus Witbier** con ricetta di Pierre Célis.

Anche la Vallonia ha da tempo scoperto questo stile ed è rappresentata da varie etichette, ad esempio **Blanche de Namur** di Du Bocq, **Blanche de Bruxelles** di Lefebvre, **Blanche de Charleroi** di Brunehaut, **Titje** di Sily e **Troublette** di Caracole.

Il corso di birra

Il corso si articola in quattro lezioni che trattano di geografia, stili e produzioni e prevede la degustazione di circa 20 birre europee e artigianali. Il materiale didattico comprende una dispensa e il volume Guida alle birre del mondo, di Michael Jackson (Slow Food Editore)

Prima lezione

La produzione e la degustazione

Seconda lezione

Tipologie e stili

Terza lezione

I colori del malto e la geografia della birra

Quarta lezione

Le specialità e gli abbinamenti

Il corso in cifre

38 docenti

82 corsi dal 2001 a oggi

1800 partecipanti dal 2001 a oggi

Per informazioni sui corsi Master of Food si può consultare il sito www.slowfood.it oppure telefonare al numero 0172 419611 o scrivere a mastorofffood@slowfood.it

presto, con lo scoppio della Rivoluzione Francese e poi per l'inarrestabile concorrenza delle pils, le nuove dorate birre di bassa fermentazione che in Belgio si affermarono proprio a Lovanio. All'inizio del XX secolo a Hoegaarden restavano ancora 13 produttori, ma nel 1935 non erano che 4 (F. Cipers, V. Brasseur, G. Loriers, Th. Tomsin). Vent'anni più tardi rimasero solo gli ultimi due, Loriers e Tomsin. Il primo, convertitosi alle pils, cedette alle lusinghe dell'Artois mentre l'irriducibile Tomsin nel 1957 proclamava, consegnando le sue attrezzature ai musei di Bokrijk e di Bruxelles, che avrebbe portato nella tomba la ricetta segreta dell'ultima blanche.

Ciò sarebbe certamente avvenuto se un lattaio texano di nome Pierre Célis, innamorato della blanche (passava ore a osservare e aiutare il vecchio Tomsin, suo vicino di casa) non avesse deciso, nel 1965, di farla risorgere. Con mezzi e attrezzi di fortuna, riciclati da birrerie dismesse, iniziò a produrre la sua blanche. Nel 1972 si associò ai fratelli olandesi Winters dando vita alla Brasserie Célis. Altre birre si aggiunsero alla produzione – la

bruna Bénédict, la forte Grand Cru e la complessa Fruit Défendu – ma nel 1985 il destino giocò un brutto tiro all'intraprendente americano: uno spaventoso incendio danneggiò gravemente la birreria e per trovare i 250 milioni di franchi necessari alla ricostruzione si dovettero cedere le azioni alla potente Artois-Piedboeuf-Interbrew e ben presto... andare in pensione nel Texas. Ma Pierre non è certo tipo da starsene con le mani in mano: in patria ha ripreso a fare la sua blanche e a esportarla in Europa, Belgio compreso!

L'impulso decisivo dato da Célis ha portato frutti copiosi. L'interesse verso le blanche è aumentato spingendo moltissimi produttori, anche fuori dal Belgio, a credere nella sua resurrezione. Oggi sono sul mercato oltre 50 blanche belghe (sia fiamminghe che vallone) e innumerevoli altre realizzate in Olanda, Francia, Canada, Stati Uniti e... Italia. Anche le multinazionali hanno da tempo intuito che il mercato delle blanche è sempre più redditizio e spingono, con mirate operazioni di marketing, questa tipologia così amata un po' da tutti ma in

particolare dalle donne (per il gusto poco amaro, ahimé) e dai ragazzi per l'aroma speziato e la freschezza che la rendono altamente dissetante e rinfrescante.

Atipiche, una nuova tendenza?

Senza addentrarci nel campo minato dei ingredienti inusuali in campo birrario (farro, grano saraceno, kamut ecc.) recentemente introdotti, tre blanche, tutte provenienti dalla Vallonia, sono da considerarsi atipiche per le importanti variazioni che le discostano alquanto dalle classiche interpretazioni.

L'affermata Blanche des Honnelles dell'Abbaye des Rocs prodotta dalla giovane e simpatica birraia Natalie Eloi supera i 6° alcolici e presenta un corpo e una pienezza tutti particolari. Per la sua quotata Blanche de Saisis, l'esperto Philippe Gérard, mastro-birraio della Brasserie Ellezelloise, non utilizza alcuna spezia mentre per la sua blanche il mastro-birraio Benoit Humblet della Brasserie Val Dieu – ospitata nell'omonima abbazia nei pressi di Liegi – addirittura non usa frumento.

The
WHOLE FAMILY
for the family -

**MATHIE RUDER
BREWING CO.**
Wausau, Wis.

A PACKAGE FOR EVERY OCCASION

18-01724